



Kombu Viva Rosé, Nat' Cool Series

Kombu Viva Rosé is ontstaan uit een gesprek op de plantage Chá Camelia waar naast de thee ook de culinaire rozen worden gekweekt die bij het brouwproces worden gebruikt. De prachtige geuren en kleuren van de plantage vormden de inspiratie voor deze gelimiteerde editie van natuurlijke Portugese Rosé Kombucha. Een delicaat drankje om bijzondere momenten te vieren. Delicate rozensmaken met een vleugje citroen, zonder cafeïne Kombucha is een theedrank op basis van gefermenteerde thee. Alle gebruikte ingrediënten zijn biologisch geteeld. De thee is afkomstig van de plantages van Cha Camelia in Portugal, een project voor het produceren van Japanse thee door Dirk Niepoort en zijn echtgenote Nina Gruntkowski.

Producent	Niepoort
Regio	Portugal
Volume	100.0 cl.
Druivenras	Gefilterd water, biologische rietsuiker, biologische Japanse groene thee, biologische Portugese rozen en levende kombuchaculturen.
Drinking window	-
Alc.	- %
Vinificatie	-
Rijping	-

18,80 €